SUPLEMENTO DE VIAJES Y TURISMO DE PAGINA/12
DOMINGO 14 DE SEPTIEMBRE DE 2003
Turismo 12

FLOR DE PARQUE

En el Chaco y Formosa, la exuberante naturaleza de dos parques nacionales donde reinan el quebracho y la flor del irupé.


Por la Ruta de los Siete Lagos, un buen vino y una tabla de quesos en el bar de las cabañas Paihuen.

NEUQUEN *En San Martín de los Andes*

Cocina patagónica

Bajo el imponente volcán Lanín y a orillas del lago Lácar, San Martín de los Andes también ofrece a los turistas la posibilidad de disfrutar de deliciosos menúes frente al espectacular paisaje de los Andes patagónicos. Platos elaborados con una serie de ingredientes regionales como las carnes de ciervo, trucha y jabalí, hongos de pino y ciprés, y frutos rojos como la cereza, la frambuesa y la frutilla. Un viaje donde la admiración por la naturaleza se combina con el placer de la buena mesa.


El cono nevado del volcán Lanín domina el maravilloso paisaje de San Martín de los Andes.

POR JULIÁN VARSAVSKY

San Martín de los Andes es un pueblito semioculto en uno de esos rincones verdes de la Patagonia donde la pureza del silencio es un componente básico del paisaje. El otro es la imponencia cónica del volcán Lanín. Alrededor del pueblo, las montañas de la cordillera de los Andes conforman un anfiteatro natural que refleja en el lago Lácar una serie de picos invertidos cubiertos de nieve. Y junto al lago sobresalen las casas con techo de madera a dos aguas, conformando una aldea que parece trasplantada desde las montañas del centro de Europa.

Además de las excursiones por algunos de los paisajes más hermosos de toda la Argentina —como el Corredor de los Siete Lagos—, el turista que visita San Martín encontrará diversos lugares para comer todo tipo de delicias. Hay alrededor de 40 restaurantes y, en general, las recetas pertenecen a la cocina internacional, pero elaboradas con productos locales como carne de ciervo, trucha, guanaco, liebre (al escabeche, como relleno o paté) y, en menor escala, jabalí. Así se preparan ravioles de trucha, ensaladas con queso de cabra, y se utilizan hongos de pino o de ciprés (morillas) en la preparación de toda clase de comidas. A su vez, existen recetas que combinan en un mismo plato productos exclusivamente locales como la carne de guanaco, las frutas rojas y el chocolate. A continuación, un informe sobre algunos de los mejores lugares para probar la cocina patagónica.

BUEN VINO Y GRAN PAISAJE A cuatro kilómetros de San Martín, por la Ruta de los Siete Lagos, hay un exclusivo complejo de cabañas llamado Paihuen que dispone de un bar con vista al lago y con buenos vinos. Normalmente se viene aquí al atardecer para disfrutar de una copa de vino y contemplar el espectacular paisaje, ya sea a través de unos amplios ventanales o desde una terraza con sillas y mesas de madera rústica al aire libre.

El Wine Bar fue instalado en una cabaña totalmente de madera. Al tratarse de un bar temático, todo gira en torno al vino. Se dispone de 160 etiquetas de las principales bodegas del país, y cada semana se realizan allí degustaciones y promociones de las marcas más importantes. El buen jazz y la bossa-nova están presentes en todo momento. La mayoría de los clientes suele pedir una tabla de quesos y ahumados regionales para acompañar el vino. Las tablas traen trocitos de salame, bondiola y jamón de frigoríficos seleccionados. Y los quesos son de las clases manchego, pepata, lousignan, chevrotín y de cabra. Además se sirven cestas con pan casero tostado y saborizado con orégano, hongos y aceitunas. Una tabla para dos personas cuesta $ 18 y una para cuatro $ 34. Algunos de los mayores halagos se los lleva la repostería, en especial las tartas de frutos rojos (berries) y manzanas de valle con mucho chocolate. La porción cuesta entre 4 y 6 pesos.

Pablo Buzzo, el chef de Paihuen, comenta a **Turismo/12** que en el Wine Bar se puede cenar dos veces a la semana. Por lo general los viernes se prepara un cordero al asador y se escucha blues en vivo. Mientras que algún otro día de la semana hay fondue de queso. Y en noches invernales de luna llena se apagan las luces para resaltar los picos nevados tras los ventanales, y se cocina en el hogar a leña con chimenea. El Wine Bar queda dentro del complejo de cabañas Paihuen, sobre la Ruta Nacional 234, Km 78. Tel.: 4343-6044 Sitio web: *www.paihuen.com.ar*

CIERVO, TRUCHA Y JABALÍ
En diciembre del año pasado se inauguró en San Martín de los Andes el restaurante Patagonia Piscis, especializado en platos regionales en base a ciervo, trucha y jabalí, y pastas caseras. Como entrada sencilla se puede pedir ciervo ahumado con tostadas de pan de aceitunas ($ 8). Quienes busquen algo más abundante optarán por una suculenta tabla de productos regionales, tales como jamón crudo de ciervo y de jabalí, leberwurst, salame de jabalí, trucha ahumada, aceitunas y queso gruyère ahumado ($ 26 para dos personas). El ciervo a la cazadora

con hongos silvestres y vegetales torneados es una de las sugerencias del chef ($ 18). Y entre los pescados sobresalen la trucha grillé ($ 16), la trucha a la salsa de azafrán con arroz “pilaf” ($ 18) y las truchas a la manteca negra con tagliatelles verdes y tomates secos ($ 21). Un plato de pastas cuesta $ 10 y una parrillada para dos personas $ 26. A la hora de los dulces, el postre emblemático de Patagonia Piscis es la mousse de chocolate con frambuesas ($ 6). El restaurante queda en la calle Villegas 598. Tel.: 423247.

MANJARES A LA PIEDRA En septiembre del año pasado abrió en San Martín el restaurante La Pierrade, uno de los más elegantes de la ciudad. Está decorado totalmente con una madera pulida que reviste pisos, techos y paredes. Hay también una rampa de madera que lleva al segundo piso donde hay más mesas. Un hogar a leña junto a la entrada mantiene el clima templado, y de fondo se escucha música de jazz.

El restaurante tiene una carta de vinos que incluye 40 bodegas y dispone de una cava templada para unos pocos vinos muy selectos. Los ravioles rellenos con carne de cordero o de trucha son un delicioso ejemplo de combinación de productos regionales con cocina internacional ($ 15). Pero el plato sugerido es la pierrade, por supuesto. Su particularidad mayor es que se cocina directamente sobre la mesa, y es el comensal quien lo hace. En el centro de la mesa se coloca una piedra granito caliente sobre un armazón de hierro con carbón. En una bandeja se colocan cortes crudos de carne de jabalí, ciervo, panceta y cerdo en forma de bife. Y uno mismo lo va cocinando, vuelta y vuelta, sin aceite. En una segunda bandeja se sirven champiñones, frutos secos, calabaza, ananá, cebolla, morrones, hongos y batatas. Y por último hay una serie de salsas de champiñones y pimientos, chutney de frutos secos y muchas otras. Lo que se recomienda es comenzar por la panceta, para así engrasar la piedra de granito. Una pierrade cuesta $ 25 por persona. En cuanto a pescados, se ofrece trucha a la manteca negra o al ajillo ($ 18). Para los postres se recomienda el tiramisú con salsa de café ($ 9). El restaurante queda en Moreno y Villegas. Sitio web: *www.lapierrade@smandes.com.ar*

CORDERITOS A LA PARRILLA En la esquina de la calle San Martín al 500, llama la atención de todo transeúnte una gran carreta a la entrada del restaurante La Posta Criolla. También desde afuera, atrae las miradas una vitrina que protege un asador criollo donde se cocina un tentador cordero patagónico, el plato típico por excelencia del sur argentino. En la Patagonia el cordero tiene muy poca grasa –a diferencia del chivito del norte– debido al tipo de pastura y al hecho de que los animales deben caminar mucho para conseguir el alimento. En La Posta Criolla se pueden comer tanto chivito como corderito ($ 13). El otro plato patagónico a destacar en este restaurante es el ciervo, que se prepara a la cazadora, a la cereza, al aceto balsámico o con salsa de vino, cebolla de verdeo y champagne ($ 17). Y si la idea es comer más liviano, se puede optar por una trucha al limón ($ 14).

Para los postres, La Posta Criolla tiene un menú de delicias tales como la copa de frambuesas tibias con helado de crema ($ 10), las cerezas jubileé flambeadas al rhum con helado de crema ($ 10) y los panqueques de frambuesas al rhum con helado ($ 12).

ESOS BOCADITOS DE CHOCOLATE...

Como en todo destino de montaña, en San Martín de los Andes el chocolate es un dulce muy tradicional y de alta calidad. La chocolatería Mamusia, ubicada en San Martín al 601, elabora chocolates desde 1972, cuando abrieron el negocio los abuelos de los actuales dueños, de nacionalidad polaca. En San Martín los artesanos chocolateros son elaboradores de chocolate, es decir que compran la materia prima (el chocolate en bruto) y la combinan con diversos ingredientes y le dan forma. En Mamusia, por ejemplo, ellos mismos se encargan de macerar la fruta en licor, un proceso que lleva meses y da como resultado un suave higo al rhum, al whisky o al vodka. Lo particular en esta chocolatería son los bocaditos de chocolate -que no son bombones exactamente– rellenos con frambuesa, naranja, trufas, café al coñac, ciruela y 35 gustos más. El kilo de chocolate surtido cuesta entre 32 y 40 pesos.

La Vieja Aldea, ubicada en San Martín y Belgrano, ofrece desde hace 6 años un chocolate artesanal de primera calidad. En su planta de elaboración trabajan 17 personas que rellenan a mano cada bombón con diferentes cremas y licores. La especialidad es la bombonería de crema de almendras y avellanas, y el chocolate con crema de sauco y frutos del bosque.

DATOS UTILES

Cómo llegar: Desde Buenos Aires son 1596 kilómetros, y se llega por la ciudad de Zapala. Desde Neuquén capital son 425 kilómetros hacia el sudoeste. La empresa de micros Al Bus va a Neuquén desde Retiro todos los días a las 19.30 y tarda 16 horas. El precio del pasaje en el coche semicama es de $ 60 e incluye una cena con entrada, plato caliente, bebidas y postre. Boletería: 4311-1254. Desde la ciudad de Neuquén, Al Bus viaja a San Martín de los Andes todos los días a las 10 horas en miniómnibus calefaccionados y con televisión. El precio es de $ 32.
Dónde informarse: En Buenos Aires: Casa de Neuquén. Calle Perón 685 Tel. 4327-2454. En la ciudad de Neuquén: Félix San Martín 182. Tel.: 0299-4424089. E-mail: *turismo@neuquen.gov.ar*
Sitio web: *www.neuquentur.gov.ar*
En San Martín: Av. San Martín 748 Tel.: 02972-428655.
E-mail: *munitur@smandes.com.ar*
Sitio web: *www.smandes.gov.ar*

La Argentina exuberante

En el nordeste del país, los Parques Nacionales Chaco y Río Pilcomayo protegen ecosistemas únicos amenazados por el avance del hombre. Ambos son el pase a una naturaleza desbordante, donde se manifiesta la gran biodiversidad de la región.

POR GRACIELA CUTULI

A medida que el mapa de la Argentina se estira hacia los trópicos, los paisajes se van tiñendo del verde intenso de la selva, bajo un cielo que parece eternamente azul. Un poco al margen de los circuitos turísticos más tradicionales, en esta porción del país –donde el calor reina casi todo el año, la humedad es intensa y la naturaleza tan rica como una caja de Pandora–, hay dos parques nacionales que merecen ser más conocidos y recorridos por su extraordinaria biodiversidad. Además de preservar ecosistemas que el avance del hombre pone en peligro a escasos kilómetros de las áreas protegidas, estos parques son un auténtico paraíso para los observadores de aves y para hacer safaris fotográficos, a la espera de esas tomas únicas con que los huidizos animales de la selva recompensan de vez en cuando la paciencia del visitante.

Parques de maderas duras: quebracho colorado y blanco, y los hermosos lapachos rosados.

CHACO HUMEDO El nombre conciso del Parque Nacional Chaco no permite equívocos sobre su ubicación, en el centro-este de la provincia de Chaco, unos 130 kilómetros al norte de Resistencia. Son en total unas 15.000 hectáreas encuadradas en el bioma del Chaco Húmedo, que alterna montes, palmares, lagunas, esteros y selva en galería. Pese a su superficie relativamente pequeña (que impide por ejemplo la presencia de grandes mamíferos, ya que estas especies necesitan mucho espacio para moverse y cazar), el Parque alterna varios paisajes: en el este y el sur, el área conocida como "Monte Fuerte", sobresalen los bosques de quebrachos, donde crece este árbol de madera noble y dura, típica de la provincia; hacia el oeste en cambio se extienden entre los pastizales naturales armoniosos grupos de palmeras Caranday. Sobre las orillas del río Negro, siempre dentro del Parque, encuentra ámbito propicio la selva en galería, cuyos árboles alcanzan grandes alturas. Las zonas selváticas permiten diferenciar dos estratos claramente: el superior, con árboles de hasta 15 metros de altura (además del quebracho colorado, el quebracho blanco y los hermosos lapachos rosados o amarillos); y el inferior, donde crecen ejemplares más jóvenes de las mismas especies y otras de menor altura, como el algarrobo y el guayaibí. La última capa, más a altura humana, se compone de arbustos y árboles que superan hasta en dos o tres metros la estatura de una persona. El resto son zonas de transición y ambientes acuáticos: esteros, lagunas, cañadas que van y vienen según el ritmo de las lluvias y las sequías.

Un itinerario dentro del Parque debe recorrer por lo menos la zona del río Negro y la laguna de Panza de Cabra –la más importante de esta zona protegida–, donde es posible avistar los animales salvajes que se acercan a tomar agua en las orillas. En la zona de campamentos se observan algunas de las especies más confiadas, como los vistosos pájaros carpinteros, las nocturnas lechuzas y el urutaú, un pájaro de triste lamento que dio vida en la cultura indígena de la región a una hermosa leyenda.

Las zonas acuáticas –la laguna Panza de Cabra, pero también Yacaré y Carpincho– son particularmente bellas por la rica vida que se esconde en los gruesos colchones de camalotes y totorales: es difícil imaginar un espectáculo más bello que el del ocaso en estos horizontes donde el sol parece incendiar lo que toca, desde la opaca superficie de las aguas hasta los jirones de nubes que sobrevuelan los bosques. Por supuesto, además de aves como el chajá (con su fama de "pura espuma"), hay multitud de insectos. Pero al llegar la noche, sólo reina el sonoro silencio de la selva. Aunque sólo un oído experto podría diferenciar la voz de cada animal, hay que saber que en este Parque Nacional (donde lamentablemente no pudieron sobrevivir, por la persecución humana, especies como el yaguareté), viven ñandúes, monos carayá, gatos monteses, coatíes, corzuelas pardas y el rey de los roedores: el carpincho. Todo el que visita el Parque se va admirado por la hermosura y soledad de sus paisajes, pero sin olvidar que pesa sobre estos ecosistemas una espada de Damocles permanente: estas escasas hectáreas protegidas sobreviven entre campos deforestados por el hombre, y la continuidad a futuro de sus especies de fauna y flora pende de un hilo tan frágil como la capacidad humana de respetar el lugar de la naturaleza.



Con paciencia, es posible conseguir una buena toma de los escurridizos monos que pueblan la selva chaqueña.

SELVAS Y RIOS En la provincia de Formosa, sobre la orilla derecha del río Pilcomayo, allí donde la Argentina ya se toca con Paraguay, se creó hace más de medio siglo un Parque Nacional que lleva el mismo nombre del río, con el fin de proteger el ecosistema del Chaco Húmedo (o Chaco oriental). Húmedo y caluroso, el Parque es sinónimo de abundancia (tanto en las temperaturas, que pueden llegar a los 45 grados en verano, como en fauna y flora, que lo convierten en un destino privilegiado). Ya en una primera impresión se pueden distinguir las zonas acuáticas, alimentadas por las lluvias o por las crecidas de los ríos –los terrenos llanos de la zona facilitan las inundaciones–, y los terrenos más altos donde crecen bosques de palmeras. La selva más exuberante, digna de un Tarzán capaz de comunicarse en guaraní, se extiende a orillas del río Bermejo: aquí los árboles apenas se distinguen de las lianas, las enredaderas, los helechos. Refugiados en este verde de matices infinitos para los ojos más acostumbrados, se ocultan zorros de monte, ñandúes, chuñas, monos de noche, murciélagos y los impasibles yacarés que apenas asoman sus miradas soñolientas, pero amenazantes, de la quieta superficie de las aguas. La selva también es hábitat de las boas, y de víboras peligrosas como la ñacaniná (desde ya en cualquier incursión hay que protegerse de víboras e insectos, que abundan).

No es de extrañar que los árboles más característicos de este Parque Nacional coincidan con los del cercano Parque Nacional Chaco: quebrachos colorados, lapachos, algarrobos y urundays comparten las "isletas de monte", los terrenos más elevados rodeados de palmares y pastizales. Entre las muchas curiosidades de las 45.000 hectáreas del Parque no se pueden dejar de mencionar los enormes hormigueros que se divisan a orillas de los caminos: algunos, obra de pacientes termitas, miden hasta cinco metros de diámetro. En estas selvas viven además algunos de los animales más típicos de la Argentina: basta mencionar al tapir (el mamífero más grande de América del Sur), el aguará guazú, el oso hormiguero –el tamaño de los termiteros presagia sin duda festines para la especie– y el puma, el tigre latinoamericano que fascina por su elegancia y se hace temer por su mirada certera para la caza. La flora, por su parte, no puede menos que admirar por su variedad y belleza: aquí crecen helechos en abundancia y delicadas orquídeas, además de esos ceibos que ponen en el verdor del bosque el toque color sangre que remite a la triste leyenda de Anahí.

Pero tanto paraíso tampoco está exento de amenazas: el Parque Nacional está, por el sur, muy cerca de la localidad de Laguna Blanca, cuyos pobladores suelen ingresar al área protegida para cazar furtivamente o buscar leña. Los visitantes con conciencia ecológica evitarán repetir estas conductas, limitándose a recorrer los senderos permitidos (hay un camino habilitado para los autos que recorre el Parque, pero la transitabilidad depende del clima) y recordando que el mejor recuerdo que se puede llevar de un animal es el que queda impreso en una fotografía. Dentro del Parque se organizan justamente safaris fotográficos, caminatas, y trekkings por senderos de interpretación que arrojan una mirada más científica sobre este auténtico desborde de naturaleza.



Húmedo y caluroso, el Parque Nacional Pilcomayo es sinónimo de abundancia de flora y fauna.



Elegantes garzas en las ramas de la selva en galería del nordeste del país.

DATOS UTILES

Parque Chaco: se puede llegar desde Resistencia, la capital provincial, por la RN 16 hasta la RP 9. De allí se dobla hacia el norte y se sigue unos 45 kilómetros hasta Capitán Solari, a escasos seis kilómetros del Parque Nacional, desde donde parten diariamente ómnibus con ese destino. En el Parque hay sector de camping con sanitarios, agua potable y luz eléctrica. Una senda principal puede recorrerse en auto, a paso de hombre, y luego hay dos circuitos pedestres, el Sendero a las lagunas Carpincho y Yacaré, y el Sendero de Flora. También se puede ir en auto hasta la laguna Panza de Cabra, a lo largo de unos 10 kilómetros que atraviesan lo más intenso del monte chaqueño.

Parque Río Pilcomayo: las ciudades de Formosa y Clorinda, de la provincia de Formosa, están conectadas por la RN 11. De Clorinda se toma la RN 86 para empalmar con un camino vecinal hasta la Seccional de Guardaparques Laguna Blanca. También se puede llegar desde Laguna Blanca hasta la Seccional de Guardaparques Estero Poí. En el Parque Nacional hay sector de camping, sala de primeros auxilios y oficinas de informes. Es posible hacer caminatas guiadas por un guardaparque.



El Pantheon, con una antigüedad de diecinueve siglos, es el edificio mejor conservado de la Roma imperial.

ITALIA *Pequeña guía de Roma*

Secretos romanos

Desordenada, vital, con un pasado tan largo que aún se sigue descubriendo día a día, Roma reivindica en el siglo XXI su papel de “cabeza del mundo”. Fuente de sorpresas inagotables, sigue atrayendo a legiones de admiradores. Para nuevos y reiterados turistas, un itinerario de lugares deliciosos y secretos de la bien llamada Ciudad Eterna.

POR G. C.

Basta un pequeño muestrario de la sabiduría popular para darse una idea de la proyección de Roma a lo largo de los siglos, no sólo y como es bien sabido en la cultura y las artes (sobre todo el idioma, ya que en media Europa, Africa y América Latina se hablan idiomas derivados del latín) sino también en circunstancias muy aplicables a la vida cotidiana. “Todos los caminos conducen a Roma”; “quien lengua ha, a Roma va”; “bien se está San Pedro en Roma”; “a Roma por todo”; “Roma y Pavía no se hicieron en un día”, “cuando a Roma fueres, haz lo que vieres” (este último consejo sin duda es anterior a la era del automóvil, ya que puede ser peligroso hacer lo que se viere cuando el modelo es un romano al volante). Roma es, de algún modo, el prototipo de la ciudad, y el romano, el modelo de habitante urbano universal. Y todavía hoy, veinte siglos después de su afirmación como “cabeza del mundo”, Roma sigue atrayendo con extraordinaria energía a legiones de admiradores fieles para quienes no hay mejor forma de turismo que una visita a la bien llamada Ciudad Eterna. Para ellos, que ya vieron lo que sí o sí se ve de Roma en un par de días y van en busca de nuevas sorpresas, son algunos de estos lugares donde la gran “Urbs” sigue prodigando su historia y su belleza.

LA PIÑA DEL PANTHEON El Cortile della Pigna de los Museos Vaticanos es –el nombre de lo dice– un amplio patio donde sobresale una insólita piña gigante fundida en bronce. Según las leyendas que nunca faltan en Roma, esta piña cerraba el ojo de la cúpula del Pantheon, templo pagano convertido en iglesia cristiana donde se conservan tumbas de reyes y artistas. Dicen que tantos eran los demonios refugiados en el Pantheon en los albores del Cristianismo, que un día al oír los rezos de los nuevos creyentes y sentir el perfume del incienso, salieron disparados en medio de una tormenta de viento de fuerza tal que levantó la piña de bronce. Con la cúpula definitivamente abierta, ya fuera por los demonios o por el talento de los arquitectos romanos que concibieron el templo, se instaló la costumbre de arrojar durante la Cuaresma, desde este “ojo” abierto al cielo, pétalos de rosa sobre los fieles. Como curiosidad, se puede recordar que en el siglo XVII se levantó el bronce de las vigas del pórtico del Pantheon para fabricar las columnas del Baldaquino de San Pedro (y sobró metal suficiente para fundir 80 cañones para el Castel Santangelo).


Detalle del Extasis de Santa Teresa, de Bernini.

EL ELEFANTE Y EL OBELISCO Aquí y allá, en toda la ciudad es frecuente encontrar obeliscos procedentes de las numerosas conquistas romanas. Uno de ellos, de granito rosado y con jeroglíficos esculpidos en todos sus lados, está sostenido por un curioso elefantito ubicado en Piazza della Minerva. Los romanos lo llaman el “pulcin della Minerva”, y tiene su propia historia: habiéndose encontrado el obelisco en 1665, en el jardín del convento de los dominicos, lindante con su iglesia, el papa Alejandro VII le encargó a Bernini un momento que lo sostuviera, para exhibirlo. El elefante gustó, pero los monjes exigieron que el escultor colocara bajo el vientre del animal una base cuadrangular. A Bernini no le quedó más remedio que aceptar, pero terminó cubriendo la base con una suerte de amplia vestidura, y para terminar de manifestar su enojo colocó el elefante dándole la espalda al convento de los dominicos. Los romanos, rápidos para las burlas, bautizaron el monumento como “porcin (cerdito) della Minerva”, que con los siglos derivó en “pulcin”.

LA IGLESIA DE NERON En la Edad Media, se hizo muy popular una leyenda según la cual la iglesia Santa Maria del Popolo habría sido construida sobre el sitio de la sepultura de Nerón. Sobre esta tumba rondaba el alma en pena del emperador condenado, en torno de un árbol que había crecido sobre el lúgubre emplazamiento. Para terminar con los rumores, en 1099 el Papa “tuvo una visión” e hizo arrancar el árbol, que fue quemado y sus cenizas, arrojadas al Tíber. En ese lugar mandó construir una capilla dedicada a la Virgen, que con el tiempo se convirtió en Santa Maria del Popolo. Del otro lado de Piazza del Popolo está uno de los más lindos paseos de Roma: los jardines del Pincio, pequeño milagro verde en el corazón de la ciudad.

LA ISLA Y EL PUENTE ROTO Como un náufrago solitario, se levanta en medio del Tíber la Isola Tiberina, que según una curiosa genealogía se formó con las cosechas de trigo del Campo de Marte que fueron arrojadas al río por el pueblo tras la expulsión de Roma de Tarquino el Soberbio. Otra leyenda prefiere explicar que la forma de la isla es la del barco de Esculapio, a quien los romanos fueron a buscar a Grecia para afrontar una epidemia de peste. De hecho, la isla está consagrada a la medicina: casi toda su pequeña superficie está ocupada por el hospital Fatebenefratelli. Detrás de la isla, se ve aún un fragmento del antiguo Pons Aemilius, el tercero de los puentes que unía la Tiberina con la ciudad: de él hoy sólo queda una arcada solitaria en el río, conocida como “Puente Roto”. De hecho, las aguas del Tíber siempre lo arrastraron pese a los sucesivos intentos de reconstrucción, aunque en esos fallidos proyectos intervinieron arquitectos de la talla de


La Isla Tiberina. A la izquierda, el Ponte Rotto. Al fondo, el Puente Fabricio (62 a.C.).

Miguel Angel. Desde el Puente Roto se ve también parte de la antigua Cloaca Máxima de Roma, que pasaba bajo el Arco de Jano frente a San Giorgio in Velabro.

EL COLOR DE ROMA Pocas ciudades pueden enorgullecerse de tener su propio color, pero sin duda entre ellas está Roma, dominada por un ocre rojizo que a veces vira hacia el amarillo y a veces hacia el naranja, pero siempre parece dar a las fachadas la iluminación que le darían los rayos de una puesta de sol. El poeta francés Valéry Larbaud (1881-1957) lo describió así: "Encontramos aquí y allá un hermoso ocre anaranjado que conserva, bajo una pátina formada muy lentamente, un brillo caluroso, una densidad serena, que aparece en nuestra memoria como la mezcla que nos hacemos de los colores de Roma: el púrpura degradado, diluido, y extendido como una sombra, como un velo ligero sobre el amarillo que atempera y envejece lo brillante".

A pocos pasos de la Piazza della Rotonda, dejando atrás el Pantheon, se llega a la Piazza della Minerva, frente a Santa Maria sopra Minerva. Entre los tesoros que alberga esta iglesia, se puede admirar un Cristo de Miguel Angel recatadamente cubierto en su desnudez, por obra de la censura de la época y no ciertamente por voluntad del artista.

DESDE LA CERRADURA En los puestos de postales es cada vez más común ver, junto a las clásicas tomas del Foro o el Vaticano, la silueta de una cerradura a través de la cual se divisa la cúpula de San Pedro. No es ninguna clase de montaje: para comprobar que este lugar existe hay que ir hasta el Aventino, un elegante barrio residencial donde se levanta la Villa del Priorato de Malta. Seguramente el curioso se topará con algún otro turista que viene en busca de lo mismo: poner el ojo en el agujero de la cerradura de la Villa para descubrir al fondo, al final de una ancha avenida arbolada, la cúpula vaticana. Este pequeño secreto de Roma es desconocido para muchos habitantes de la ciudad.


Piazza del Popolo. En el centro, el obelisco egipcio del siglo XIII a.C. que hizo traer a Roma el emperador Augusto.

EL PALCO EN LA IGLESIA Sobre la Via XX Settembre, una discreta iglesia, Santa Maria della Vittoria, encierra a la izquierda del altar mayor una obra de arte muy particular. Allí se encuentra Capilla Cornaro, con la intensa escultura del "Extasis de Santa Teresa", obra de Bernini, dispuesta en el centro de la escena, en tanto a ambos lados –como si fuera el público que se asoma desde los palcos– observan con la rigidez del mármol los miembros de la familia Cornaro. Una obra maestra de la escultura que le da a la escena religiosa un curioso aire teatral.

Roma, por supuesto, es un libro siempre abierto, un destino al que siempre se llega, una ciudad única y multiforme. A los turistas de hoy se les puede aplicar la copla de Antonio Machado para los peregrinos: "Romero, para ir a Roma, / lo que importa es caminar; / a Roma por todas partes, / por todas partes se va".

DATOS UTILES

Informes: El ENIT (Ente de Turismo Italiano) brinda informaciones sobre Roma y el resto de Italia. Su oficina en Buenos Aires está en Córdoba 345. Tel.: 4311-3542.
En Internet se pueden consultar los sitios *www.regione.roma.it*, *www.romaturismo.it* y *www.abcroma.com.*

Noticiero



Fiesta de la Flor

La rosa poncho argentino será la flor símbolo de la 40ª Fiesta Nacional de la Flor que se realizará como todos los años en la ciudad bonaerense de Escobar. La inauguración está prevista para el 27 de septiembre y se podrá visitar hasta el 12 de octubre.

Primavera mendocina

Para disfrutar la llegada de la primavera al pie de los Andes, la provincia de Mendoza espera a los visitantes con un nutrido programa de eventos artísticos y deportivos: del 14 al 20, el Primer Festival de Tango (Informes: *festivaldetango@palmresopen.com.ar* o al 4139052); del 13 al 21, 1ª Feria Nacional de Artesanías, Playa Oeste, Mendoza Plaza Shopping; del 14 al 20, Feria del Libro y Semana de las Letras, en el Auditorio Angel Bustelo (informes: *laguia@mendoza.gov.ar - www.culturamendoza.com.ar*); del 19 al 21, "Mendoza festeja con Chile". Actividades especiales, Patio de Comidas y espectáculos artísticos en adhesión a las Fiestas Patrias Chilenas; y el 21, TC 2000 en el autódromo Las Paredes de San Rafael (más información: 02627-424217).

Humedales y Ecoturismo

Del 25 al 27 de septiembre se realizará en la ciudad de Paraná, Entre Ríos, el Seminario Internacional de Humedales y Simposio de Ecoturismo. Promovido por las instituciones Proteger y Amigos de la Tierra, incluye la construcción del primer Centro de Referencia de Humedales en Sudamérica en el puerto de Santa Fe, bajo la dirección técnica de la Universidad Nacional del Litoral.